

BAB II

SEJARAH DAN LATAR BELAKANG UNESCO'S *INTANGIBLE* *CULTURAL HERITAGE LIST* DAN WASHOKU

Pada Bab II ini peneliti akan menjelaskan mengenai bagaimana sejarah dan latar belakang terbentuknya UNESCO's *Intangible Cultural Heritage List* dan Washoku, sebagaimana UNESCO's *Intangible Cultural Heritage List* merupakan sebuah organisasi dari PBB dengan agenda khusus dalam konteks budaya, membantu Negara-Negara di dunia dalam elaborasi dan implementasi langkah-langkah untuk menjaga warisan budaya masyarakat internasional. Di antara langkah yang dilakukan, ketentuan untuk melindungi warisan budaya tak terlihat (*Intangible Cultural Heritage List*) adalah langkah utama untuk mengembangkan kebijakan baru di kategori warisan budaya.

Pertama peneliti akan menjelaskan sejarah UNESCO's *Intangible Cultural Heritage List* dengan berpijak pada penjelasan secara terperinci. Selanjutnya peneliti akan menjabarkan tentang tujuan dan mekanisme dibentuknya UNESCO's *Intangible Cultural Heritage List*. Selanjutnya peneliti akan menjelaskan sejarah dari washoku serta latar belakang terbentuknya konsep washoku itu sendiri. Jepang memiliki berbagai macam budaya yang sangat beragam salah satu *soft power* yang memiliki potensi besar dalam praktek diplomasi terutama makanan yang dimiliki. Beragam kuliner yang disajikan di Negara ini, bahkan setiap wilayah yang berada di Jepang memiliki ciri khas

tersendiri dalam menyajikan kuliner nya tersebut. Disini penulis akan menjelaskan bagaimana washoku itu dilahirkan dari sisi sejarah dan latar belakang.

Selanjutnya penulis akan membahas tentang tujuan terbentuknya washoku diplomasi, karena washoku bukan hanya sebagai hidangan atau makanan yang pada umum nya masyarakat konsumsi terutama masyarakat Jepang itu sendiri. Banyak nilai-nilai yang terkandung dalam sebuah hidangan washoku. Disini penulis akan menjelaskan apa tujuan dari di bentuknya washoku sebagai media diplomasi.

2.1 Sejarah dan Latar belakang UNESCO's *Intangible Cultural Heritage List*

UNESCO sendiri mempunyai sejarah panjang sebelum akhirnya terbentuk. Pada bab ini penulis akan menjelaskan bagaimana UNESCO terbentuk dan apa yang melatar belakangi terbentuknya UNESCO ini. Sebelum sektor *intangible cultural heritage* lahir penulis akan menjelaskan bagaimana UNESCO pertama kali terbentuk.

Pada akhir dari perang tahun 1914 – 1919, organisasi internasional melihat kerjasama intelektual multilateral merupakan bagian dari salah satu aspek yang berpengaruh. Lahirnya ide pembahasan mengenai perlunya melembagakan kerjasama intelektual disamping kegiatan politik pemerintah muncul pada sesi pertama Liga Bangsa-bangsa pada tahun 1920. Pada sesi pertemuan berturut-turut perjanjian yang dilakukan oleh Liga Bangsa-Bangsa harus menarik sumber-sumber keberadaan dari kerjasama intelektual.

Mr. Hymans, perwakilan dari Belgia pada konferensi perdamaian menjadi orang pertama yang menghadirkan kerjasama intelektual sebagai elemen penting

dalam apa yang akan dikerjakan oleh Liga Bangsa Bangsa dan mengusulkan bahwa bagian dari perjanjian harus mengandung unsur hubungan intelektual internasional. Pada Majelis yang diadakan oleh Liga Bangsa-Bangsa pada November-Desember 1920, sebuah proposal mengenai koordinasi internasional intelektual bekerja, disampaikan oleh Bp. Pouillet (Belgia), Bp. Negulesco (Rumania) dan Bp. Ferraris (Italia) dirujuk untuk dipertimbangkan oleh Komite no. II. Setelah itu Majelis menyetujui resolusi yang menyerukan upaya kelanjutan organisasi internasional unit pelaksana pekerja teknis dan untuk presentasi keinginan menciptakan organisasi teknis untuk pekerjaan intelektual. Pada 2 September 1921 Dewan menyetujui laporan dari Perancis, Mr. Leon Bourgeois, dimana muncul usulan nominasi atas dokumen *Optical Character Recognition* (OCR).¹

Atas dasar itulah Liga Bangsa-bangsa memperoleh komite internasional tentang kerjasama intelektual, yang diselenggarakan di Geneva setiap satu tahun sekali. Agenda pertama yang dilakukan adalah untuk memperbaharui hubungan antara akademis dan spesialis yang telah terlepas oleh peperangan. Ada juga kebutuhan untuk membangun koordinasi antara berbagai kegiatan nasional dan keinginan mendirikan komite nasional untuk kerja sama intelektual untuk menjadi lebih jelas. Di mulai dari Januari 1923 dan seterusnya, banyak Negara membentuk komite nasional untuk mengatur kerjasama internal dan menjaga hubungan antar Negara-Negara itu sendiri dan komite internasional untuk kerjasama intelektual.

¹ UNESCO. (1995) *A History Of UNESCO* diakses dalam <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000101722> (12/12/2018)

Pada 24 July 1924, babak baru dalam kehidupan komite dan dalam sejarah intelektual dibuka ketika pemerintah Perancis menawarkan untuk mendirikan sebuah institusi Internasional dalam kerjasama intelektual di Perancis dan berjanji untuk menyediakan anggaran dalam proses pelaksanaannya. Pada bulan Desember 1924 di Roma Liga Bangsa-bangsa mengadakan perjanjian yang relevan untuk pendirian institut dan instalasi resmi di tanda tangani. Institusi ini resmi di buka pada 16 Januari 1926, ketika Mr. Daladier menjabat sebagai menteri pendidikan publik Perancis. Dengan berdirinya lembaga ini, komite kerjasama internasional datang untuk membentuk badan pengurus organisasi baru, dan Mr. Julien Luchaire menjadi direktur pertama pada lembaga ini. Lembaga ini mendirikan enam bagian yang mencakup berbagai kegiatannya. Enam bagian ini diantaranya adalah *General Business Section, University Relations Section, Scientific Information and Scientific Relations Section, Legal Section, Artistic and Literary Relations Section*, dan *Information Section*.²

Berita tentang berdirinya institut dan cakrawala baru dalam kerjasama intelektual internasional tersebar luas secara cepat dan banyak institusi meminta kehadiran delegasi atau perwakilan untuk mengadakan pertemuan, yang dengan cara ini ditempatkan di bawah payung internasional Liga Bangsa-bangsa. Sejumlah asosiasi internasional yang terlibat dalam kegiatan intelektual menjalin hubungan dengan institut, dimana sekretariat komite pemahaman asosiasi internasional utama dibentuk. Ini memunculkan perluasan yang cepat dari kerjasama intelektual. Pada sesi 1928 komite internasional untuk kerjasama intelektual

² ibid

memutuskan untuk memasukan kedalam agenda berikutnya meninjau pekerjaannya dan organisasi kerjasama intelektual atas dasar pengalaman yang diperoleh dan hasil pencapaian hingga saat itu, dengan maksud untuk mempelajari konsep kerja sama intelektual "*Intellectual co-operation*".

Berdasarkan keputusan ini, sidang paripurna pada bulan Juli 1929 mempertimbangkan topik dan menunjuk komite *ad hoc* bertugas untuk mempelajari modalitas dari "kerjasama intelektual". Sebagai hasil dari kerjasama komite *ad hoc* ini disimpulkan bahwa sebagai komite internasional tidak dapat menjadi super-kementerian pendidikan atau super-akademik, misi sebenarnya harus diringkas dalam satu kata "layanan" "*service*". Layanan untuk aktivasi intelektual dalam semua bentuknya termasuk ide-ide ilmiah yang menjadi semakin penting. Harus diakui bahwa fase pertama dan pengalaman pertama kerjasama intelektual internasional ini secara keseluruhan menjadi semakin menjanjikan, terlepas dari kesulitan yang dihadapi dalam semua perjalanan tersebut.

Organisasi Kerjasama Intelektual kemudian dibentuk, dan keberadaannya secara resmi diakui oleh resolusi Majelis Liga Bangsa diadopsi pada 24 September 1931. Laporan Komite Studi itu telah disampaikan kepada pertemuan tersebut menyatakan bahwa tujuan kerjasama intelektual adalah kolaborasi internasional untuk memastikan kemajuan peradaban pada umumnya dan pengetahuan manusia, khususnya pengembangan penyebaran ilmu, tulisan dan seni. Dan ini juga melayani tujuan "Menciptakan keadaan pikiran yang kondusif bagi penyelesaian damai internasional masalah dalam kerangka Liga Bangsa-

Bangsa “. Laporan ini dibagikan dengan program, metode dan rencana kerja Organisasi dan Komite Internasional tentang Kerja Sama Intelektual, sebagai organ tertinggi dari kerja sama yang mengarahkan pekerjaan dan memantau kegiatan. Lembaga Kerjasama Intelektual Internasional, badan teknis untuk keseluruhan ini bidang kegiatan, adalah instrumen kerja Komite tersebut.

Lembaga ini memiliki staff tetap dan mempertahankan hubungan yang konstan dengan Komite Huruf dan Seni dan Komite Penasihat Pendidikan Liga Bangsa-Bangsa. Bila perlu, itu menarik langsung pada layanan dari anggota Komite Pengarah Kantor Museum Internasional, Komisi Internasional tentang Seni Populer, Komite Ahli Perpustakaan dan lain-lain. Selain itu, Institut menghubungi delegasi Negara bila perlu.

Institut Internasional Kerjasama Intelektual melakukan yang efektif kampanye melawan rintangan kehidupan intelektual sedang dihadapi, melalui pemahaman internasional yang lebih baik dan upaya untuk menghindari perselisihan politik atau perdagangan yang mengatur orang terhadap satu sama lain dan meningkatkan kesulitan yang disebabkan oleh perubahan kondisi hidup dan adaptasi dengan situasi baru.

Beberapa kegiatan yang digariskan untuk mencapai tujuan-tujuan ini terdiri dari penyediaan fasilitas untuk perjalanan studi, penyusunan banyak bilateral perjanjian intelektual, pemberian beasiswa dan beasiswa studi, dan pertukaran profesor dan pekerja. Namun, ada kesepakatan umum tentang itu obat sejati hanya dapat ditemukan dalam transformasi kondisi keseluruhan kehidupan dan hubungan internasional.

Institut Internasional Kerjasama Intelektual menganalisis pekerjaan yang dilakukan selama tahun-tahun ini, badan yang dieksekusi keputusan komite ini memiliki tujuan dan pekerjaan ini akan dibagi menjadi beberapa sektor yaitu *Eductation, Social Sciences, Natural Sciences, Cinema, Library dan Archives, Art and Letters, Scientific Property and Copyright*.

Setelah itu diadakannya CAME (*The Conference of Allied Ministers of Education*) yang berlangsung di Institute of Civil Engineers, London. Dari 1 November hingga 16 November 1945 dan dipimpin oleh Miss Ellen Wilkinson, Menteri Pendidikan Inggris Raya. Yang bertujuan untuk pendirian Organisasi Pendidikan dan kebudayaan bangsa-bangsa “United Nations of Educational and Cultural Organization. Dan dihadiri oleh penasehat dan delegasi dari Argentina, Australia, *Belgia, Bolivia, Brazil, Canada, Colombia, Cuba, Czechoslovakia, Chile, China, Denmark, Ecuador, Egypt, ElSavador, Philippines, France, Greece, Guatemala, Haiti, Holland, India, Iraq, Iran, Lebanon, Liberia, Luxembourg, Mexico, Nicaragua, Norway, New Zealand, Panama, Peru, Poland, Saudi Arabia, Syria, Turkey, The Union of South Africa, The United Kingdom, The Untied States of America, Uruguay, Venezuela* dan *Yugoslavia*, total ada 43 Negara.³

Tidak hanya Negara, organisai-organisasi berikut mengirim pengamat ke dalam konferensi ini, diantaranya : *The International Labour Organisation, the Secretariat of the League of Nations, the League of Nations Committee on Intellectual Co-operation, the International Institute of Intellectual Co-operation,*

³ UNESCO. *The Birth of UNESCO and the First General Conference* diakses dalam <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000101722> (12/12/2018)

*the Pan-American Union, the United Nations Relief and Rehabilitation Administration (UNRRA) and the International Bureau of Education.*⁴

Sir Alfred Zimmern, yang menjabat sebagai Deputy Director dari *International Institute of Intellectual Co-operation*, menjadi orang pertama yang menjabat sebagai Sekretaris eksekutif komisi persiapan untuk UNESCO.

Agenda dari konferensi ini meliputi mulai dari nama baru untuk organisasi yang akan dibentuk, menyusun undang-undang konstitusi dan mendefinisikan tujuan dan fungsi utamanya.⁵ Dan terbentuklah lima komisi yang diantaranya :

1. Judul, undang-undang, tujuan, dan fungsi utama Organisasi Ketua: Jaime Torres Bodet (Meksiko)
2. Struktur umum Organisasi. Ketua: A. Sommerfelt (Norwegia)
3. Dewan Eksekutif dan Sekretariat. Ketua: Léon Blum (Prancis)
4. Hubungan dengan organisasi internasional dan kedudukan Organisasi. Ketua: Jan Opocensky (Cekoslowakia)
5. Komisi Sementara. Ketua: L. Marquard (Uni Afrika Selatan)

Pada saat “nama” dari organisasi yang menjadi fokus dalam konferensi ini, CAME yang pada awalnya memberikan surat undangan untuk membahas yang merujuk pada masalah pendidikan, isu dari konferensi ini menjadi melebar. Perdebatan di dalam konferensi menjadi berkembang dan membahas tentang topik tentang kebudayaan. Ketika Amerika Serikat menjadi bagian dari CAME,

⁴ UNESCO. *A HISTORY OF UNESCO* “The Conference of Allied Ministers of Education” diakses dalam <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000101722> (12/12/2018)

⁵ Overview of “Conference of Allied Ministers of Education “ diakses dalam <http://worldcat.org/identities/lccn-n82029575/> (12/2/2019)

delegasi dari Amerika Serikat datang dengan rencana pendirian United Nations Educational and Cultural Reconstruction Organization (UNECREC).

Pada Januari 1945 rujukan untuk pembentukan *United Nations Educational and Cultural Organization* (UNESCO) datang dari departemen luar negeri. Sejumlah ilmuwan yang diwakili oleh Joseph Needham, kepala dari *the British Scientific Mission to China* dan Julian Huxley, *a British scientist, philosopher and educator* mendesak untuk dimasukkannya ilmu pengetahuan baik dalam judul organisasi dan di dalam program kegiatannya. Dan pada 6 November, sains dimasukkan dalam nama dan sampai sekarang dikenal sebagai *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization* dan “S” ditambahkan kedalam singkatan organisasi ini dan menjadi UNESCO.

Melalui perwakilan Negara anggota dari UNESCO ada pembahasan mengenai rancangan untuk menjaga warisan budaya. Alpha Oumar Konare telah memprediksi dalam sambutannya mengenai perlindungan warisan tak berwujud merupakan perjuangan panjang.⁶ Pada 17 Oktober 2003, Jenderal konferensi UNESCO menyetujui konvensi untuk perlindungan budaya tak berwujud “*Intangible Cultural Heritage*”. Dan tiga puluh satu tahun sebelumnya pada 16 November 1972, Konferensi umum UNESCO mengadopsi standart yang setara terkait dengan masalah perlindungan budaya dunia dan warisan alam.

UNESCO telah melakukan sejumlah aktivitas untuk mempromosikan bagai mana ICH harus dilindungi. Diantaranya melalui *Recommendation on the Safeguarding of Traditional Culture and Folklore* 1989, penerapan sistem *Living*

⁶ UNESCO First Proclamation of Masterpieces of The Oral and Intangible Heritage of Humanity. hal 30, Paris. Diakses dalam <https://ich.unesco.org/en/proclamation-of-masterpieces-00103> (19/1/2019)

Human Treasure 1993 dan didirikannya *Proclamation of Masterpiece of the Oral Intangible Heritage of Humanity* pada 1998. Melalui aktivitas ini konsep ICH dikembangkan sebagai respon terhadap politik, ekonomi, sosial dan lingkungan budaya.

Akan tetapi di sebagian Negara barat gagasan akan konsep “*intangible cultural heritage*” dianggap sebagai konsep yang relatif belum ter *explore*. A *Western Authorized Heritage Discourse* (AHD) mendefinisikan warisan dalam bentuk materi (*tangible*), monumental, *grand*, “*good*”, estetik dan dominasi nilai universal. AHD tidak hanya mendefinisikan apa warisan “itu” tetapi juga bagaimana hal ini perlu dinilai dan dikelola. Adapun dominasi dari barat khususnya Eropa Barat dalam kebijakan UNESCO dan ICHC menjadi bagian dari respon untuk mengatasi ketidakseimbangan itu. ICHC menantang AHD atas dasar konsep warisan UNESCO dalam hal praktis dan filosofi. Dalam menghadapi dominasi AHD, ICHC mengembangkan dua daftar baru melalui konvensi baru, daftar baru ini meliputi antara “*The List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safe Guarding*” dan “*the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity*”.⁷

ICHC (*Intangible Cultural Heritage*) diadopsi oleh konferensi general UNESCO pada bulan Oktober 2003 dan mulai berlaku pada 20 April 2006. Dan pada September 2008, lebih dari 100 Negara menjadi bagian di dalamnya. ICHC menghasilkan dua daftar “*The List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safe Guarding*” dan “*the Representative List of the Intangible Cultural*

⁷ Laurajane Smith “Discourses of heritage : implications for archaeological community practice” diakses dalam <https://journals.openedition.org/nuevomundo/64148> (19/2/2019)

Heritage of Humanity”. Sebelum konvensi ini, UNESCO telah menjalankan sejumlah kegiatan untuk mempromosikan *Intangible Cultural Heritage* di seluruh dunia diantaranya tentang “*the landmark undertakings were the Recommendation on the Safeguarding of Traditional Culture and Folklore 1989, the dissemination of the Living Human Treasure system 1993, and the Proclamation of Masterpieces of the Oral and Intangible Heritage of Humanity 1998*”.

Sepanjang kegiatan yang dilakukan oleh ICHC, konsep yang terbangun dikembangkan sebagai respon terhadap lingkungan politik, ekonomi, sosial dan budaya. Pada pertemuan “*International consultation on the preservation of popular cultural spaces - Declaration of the oral heritage of mankind*” yang diselenggarakan di Marrakech pada Juni 1997, dan dihadiri oleh 11 pakar internasional dan lima pakar Maroko, sebagian besar dihadiri oleh ahli tradisi lisan dari disiplin ilmu antropologi, etnologi, sastra, sejarah lisan dan sosiologi, menteri kebudayaan Vanuatu dan Pantai Gading juga ikut berpartisipasi. Tujuan dari pertemuan ini untuk mengeksplorasi mekanisme yang memungkinkan bagaimana UNESCO menjadi wadah yang efektif untuk mengingatkan komunitas internasional akan kebutuhan untuk menjaga warisan di seluruh dunia.⁸

Ada beberapa faktor yang mendorong UNESCO untuk mengambil inisiatif ini. Pada tahun 1990, tuntutan datang dari Negara-Negara anggotanya yang sebagian besar Negara berkembang untuk mendorong dan mempertimbangkan secara serius terhadap perlindungan ICHC. Tuntutan itu antara lain, pertama mengenai ketidakseimbangan cerminan fitur budaya secara

⁸ Organised by UNESCO, Marrakech, Morocco, 26–28 June 1997.

geografis. Negara-Negara maju mengekspresikan lebih kepada bentuk kehidupan dibandingkan dengan monumen dan situs yang dimiliki. Dalam menanggapi tuntutan ini komite warisan dunia memperluas dan menambahkan kategori baru dengan judul “*cultural landscape*” pada tahun 1992, yang mencakup komponen tidak berwujud.⁹

Kedua, setelah KTT Bumi Rio 1992, akan pentingnya pengetahuan masyarakat adat “*indigenous*” dan kerentanannya terhadap eksploitasi ekonomi oleh industri multinasional. Ketiga, pada *Intergovernmental Conference on Cultural Policies for Development* di Stockholm, April 1993 muncul konsep yang menunjukkan bahwa *Intangible heritage* masih diabaikan, dan akhirnya warisan budaya harus ditinjau ulang mengenai aspek *Intangible* dan *Tangible* yang tercakup.¹⁰

2.1.1 Tujuan UNESCO’s Intangible Cultural Heritage

Tujuan dari dibentuknya ICH sebagai instrument yang normatif diawali dengan diadakannya konferensi yang diadakan di Turin atau yang dikenal sebagai *Turin Meeting* pada Maret 2001. Ini adalah pertemuan pertama untuk merefleksikan kerangka konseptual untuk instrumen internasional di masa depan. Tujuan dari pertemuan ini untuk mengklarifikasi definisi, cakupan dan relevansi terminologi dari ICH itu sendiri.

Beberapa istilah kunci yang dimasukkan ke dalam instrument yang dibahas dicerdalam konferensi ini meliputi “budaya tradisional” yang bertentangan dengan

⁹ Ibid

¹⁰ UNESCO (1998) *Intergovernmental Conference on Cultural Policies for Development*, Stockholm, 30 March – 2 April 1998, Paris, UNESCO

modernitas. Istilah “*intangible heritage*” yang bertentangan dengan “*tangible heritage*”. “folklore” dipandang sebagai kondisi yang masih bermasalah dan “*treasure*” dipandang memiliki konotasi paternalistik, sementara “*oral heritage*” memiliki ruang lingkup yang terbatas.¹¹

Hasil dari Turin meeting sebagai rencana kegiatan ICH meliputi :

1. Upaya internasional untuk menjaga *intangible cultural heritage* harus dibangun di atas hak asasi manusia yang diterima secara universal, keadilan dan keberlanjutan dan pada penghormatan terhadap semua budaya yang juga menghormati budaya lain.
2. *Intangible cultural heritage* secara fundamental dilindungi melalui kreativitas dan diberlakukan oleh agen-agen komunitas yang memproduksi dan memeliharanya.
3. Setiap instrumen yang berurusan dengan *intangible cultural heritage* harus memfasilitasi, mendorong dan melindungi hak dan kapasitas masyarakat untuk terus memberlakukan *intangible cultural heritage* mereka melalui pengembangan pendekatan mereka sendiri untuk mengelola dan mempertahankannya
4. Berbagi satu budaya dan memiliki dialog budaya menumbuhkan kreativitas yang lebih tinggi selama pengakuan dan pertukaran yang adil dipastikan

¹¹ Laurajane Smith, Natsuko Akagawa "Intangible Heritage" hal 29 diakses dalam <https://books.google.co.id/books?id=wD99AgAAQBAJ&dq=turin+meeting+action+plan+unesco> (12/2/2019)

5. Hilangnya *intangible cultural heritage* hanya bisa dicegah dengan memastikan bahwa makna, kemungkinan kondisi dan keterampilan terlibat dalam penciptaan, pemberlakuan dan transmisi dapat diproduksi
6. Setiap pendekatan hierarkis harus dihindari dalam urusan yang terkait dengan ICH
7. Istilah "*intangible cultural heritage*" dapat diterima dengan syarat bahwa pertanyaan tentang penghubung antara "*tangible*" dan "*intangible*" dipelajari dengan cermat dengan mempertimbangkan bahwa dalam banyak budaya tidak ada perbedaan yang dibuat antara dua aspek warisan budaya
8. Diantara domain yang berbeda, bahasa dan tradisi lisan, yang merupakan komponen pendukung utama untuk transmisi ICH, harus lebih diprioritaskan

The Action Plan atau Rencana kegiatan mengusulkan bahwa objektivitas untuk *international legal instrument* harus :¹²

1. Untuk melestarikan ciptaan manusia yang mungkin hilang selamanya
2. Untuk memberikan pengakuan dunia
3. Untuk memperkuat identitas
4. Untuk memungkinkan kerjasama sosial di dalam dan diantara kelompok
5. Untuk memberikan kesinambungan historis
6. Untuk meningkatkan kreativitas keanekaragaman umat manusia
7. Untuk menumbuhkan kenikmatan atau kegembiraan

¹² ibid

2.1.2 Mekanise UNESCO's Intangible Cultural Heritage

Konvensi dan Komite

Pada konvensi warisan dunia di tahun 1972 terdapat pada hubungan konsep konservasi alam dan pelestarian properti budaya. Konvensi ini menyadari bagaimana suatu individu atau kelompok berinteraksi dengan alam dan prinsip-prinsip yang dibangun dibutuhkan untuk menjaga keseimbangan di antara keduanya.

Disini konvensi mendefinisikan jenis situs natural atau budaya yang dianggap sebagai prasasti pada daftar warisan dunia. Konvensi ini juga menjabarkan tugas pihak Negara-Negara dalam mengidentifikasi situs potensial dan perannya dalam melindungi dan melestarikan warisan yang dimiliki. Dengan mendatangi konvensi, setiap Negara akan berjanji dan bertanggung jawab untuk melestarikan tidak hanya situs warisan di wilayahnya akan tetapi juga ikut melindungi warisan nasional yang dimiliki. Negara-Negara ini didorong untuk mengintegrasikan perlindungan warisan alam dan budaya ke dalam perencanaan regional, pembentukan dan pengaturan staff serta layanan di lokasi mereka, melakukan penelitian konservasi ilmiah dan teknis, dan mengadopsi langkah-langkah yang memberikan fungsi warisan sebagai kehidupan sehari-hari di kehidupan masyarakat.¹³

Komite bertanggung jawab atas implementasi Konvensi Warisan Dunia, mendefinisikan penggunaan dana warisan dunia dan mengalokasikan bantuan keuangan atas permintaan dari pihak Negara-Negara. Komite juga memiliki

¹³ "Convention Concerning the Protection of the World Cultural and Natural Heritage" diakses dalam <https://whc.unesco.org/en/conventiontext/> (19/1/19)

keputusan final apakah sebuah situs terdaftar dalam daftar warisan dunia. Komite juga dapat menunda keputusannya dan meminta informasi lebih lanjut tentang situs-situs dari pihak Negara-Negara. Tugas dari komite disini memeriksa laporan tentang situs konservasi yang di tuliskan, dan meminta pihak Negara untuk mengambil tindakan ketika situs tidak dikelola dengan baik dan juga memutuskan apakah situs yang dilaporkan akan masuk kedalam daftar warisan atau dihapuskan di dalam daftar warisan dunia.

Keuntungan dari yang didapat dari Negara dan situs yang dimiliki meliputi bagaimana peningkatan dalam aktivitas *tourism* baik dalam konteks Negara maupun situs yang dimiliki. Dan membawa kesadaran publik akan situs dan nilai-nilai yang ada di dalamnya. Dan kesadaran akan warisan-warisan budaya yang dimiliki oleh tiap Negara akan membawa pengaruh berkelanjutan melalui sektor wisata, pendanaan oleh situs dan peningkatan ekonomi lokal.¹⁴

¹⁴ ibid

Proses Nominasi Daftar Warisan Budaya

Dalam pengajuan situs atau warisan yang dimiliki suatu Negara, hanya Negara yang telah menandatangani konvensi warisan dunia dan telah berjanji untuk melindungi warisan alam dan budaya yang dimiliki oleh Negara tersebut yang dapat mengajukan proposal nominasi untuk properti di wilayah Negara mereka untuk di pertimbangkan dan dimasukkan ke dalam daftar UNESCO's *World Heritage List*.¹⁵

Adapun tahap-tahap dalam proses nominasi diantaranya :

1. *The Tentative List*

Dalam tahap ini langkah pertama yang harus dilakukan Negara untuk masuk ke dalam nominasi adalah membuat “inventaris” warisan alam dan budaya yang berada di dalam wilayah yang dimiliki. Inventaris disini dikenal sebagai daftar tentatif dan memberikan perkiraan properti dimana pihak Negara akan memutuskan untuk memasukan untuk kedalam daftar dalam kurun waktu lima atau sepuluh tahun dan dimungkinkan untuk diperbaharui setiap saat

2. *The Nomination File*

Dengan mempersiapkan dan pemilihan situs dari daftar tentatif, pihak Negara dapat merencanakan waktu untuk pengajuan nominasi. World Heritage Center akan meninjau kelengkapan file ini mulai dari dokumentasi dan peta wilayah yang harus diserahkan. Lalu World Heritage Center akan melaporkan ke badan penasehat untuk di evaluasi.

¹⁵ Inclusion in UNESCO's World Heritage List. "Nomination Process" diakses dalam <https://www.usicomos.org/nomination-process/?q=nomination-process/> (12/5/2019)

3. *The Advisory Bodies*

Properti yang dinominasikan secara independen dievaluasi oleh dua Badan Penasihat yang pilih oleh Konvensi Warisan Dunia: *the International Council on Monuments and Sites* (ICOMOS) dan *the International Union for Conservation of Nature* (IUCN), Badan Penasihat ketiga adalah *the International Centre for the Study of the Preservation and Restoration of Cultural Property* (ICCROM),

4. *The World Heritage Committee*

Dalam kurun waktu setahun sekali, komite akan melakukan pertemuan untuk memutuskan situs mana yang akan terdaftar dalam World Heritage List, setelah sebuah situs telah dinominasikan dan di evaluasi terlebih dahulu. Komite juga dapat menunda keputusan dan meminta informasi lebih lanjut tentang situs dari pihak Negara dan juga komite dapat menolak situs yang akan dinominasikan.

5. *The Criteria for Selection*

Syarat untuk masuk ke dalam daftar warisan dunia, situs harus memiliki nilai universal yang lebih dan setidaknya memenuhi satu dari sepuluh kriteria. Untuk mencerminkan evolusi konsep warisan dunia itu sendiri kriteria ini di revisi secara berkala oleh komite.

Kriteria ini di antaranya :

1. Mewakili karya manusia yang kreatif dan jenius.
2. Menunjukkan pertukaran nilai-nilai kemanusiaan yang penting, dalam rentan waktu atau dalam wilayah budaya dunia, pada

perkembangan arsitektur atau teknologi, seni monumental, perencanaan kota atau desain pertamanan.

3. Memberikan kesaksian unik atau paling tidak luar biasa untuk tradisi budaya atau peradaban yang hidup atau yang telah hilang.
4. Memberi contoh yang tidak biasa dari jenis bangunan, arsitektur, ansambel teknologi atau pemandangan yang menggambarkan tahapan penting dalam sejarah manusia.
5. Menjadi contoh luar biasa dari pemukiman manusia tradisional, penggunaan lahan atau penggunaan laut yang mewakili suatu budaya (atau budaya), atau interaksi manusia dengan lingkungan terutama ketika menjadi rentan di bawah pengaruh perubahan yang tidak dapat diubah.
6. Secara langsung atau nyata dikaitkan dengan peristiwa atau tradisi yang hidup, dengan ide-ide, atau dengan kepercayaan, dengan karya-karya seni dan sastra yang memiliki makna universal yang luar biasa. (Komite menganggap bahwa kriteria ini sebaiknya digunakan bersama dengan kriteria lain).
7. Menggunakan fenomena alam yang superlatif atau area keindahan alam yang luar biasa dan kepentingan estetika.
8. Menjadi contoh luar biasa yang mewakili tahapan utama sejarah di bumi, termasuk catatan kehidupan, proses geologi yang sedang berlangsung yang signifikan dalam pengembangan bentuk lahan atau fitur geomorfik atau fisiografi yang signifikan.

9. Menjadi contoh luar biasa yang mewakili proses signifikan yang sedang berlangsung dalam evolusi dan pengembangan ekosistem darat, air, pesisir dan laut serta komunitas tumbuhan dan hewan.
10. Mengandung habitat alami yang penting dan signifikan untuk konservasi in-situ keanekaragaman hayati, termasuk yang mengandung spesies terancam nilai universal yang luar biasa dari sudut pandang sains atau konservasi.

6. *An Ongoing Commitment*

Setelah itu pihak Negara memiliki kewajiban untuk memberikan laporan secara rutin mengenai keadaan konservasi dan berbagai tindakan perlindungan yang dilakukan di wilayah yang Negara itu miliki. Komite warisan dunia mempunyai kuasa untuk menilai kondisi di lokasi dan memutuskan perlunya memberikan langkah-langkah kedepan secara spesifik untuk menyelesaikan masalah yang berulang. Salah satu tindakan ini dapat berupa tulisan di dalam daftar yang “dalam bahaya”. Laporan ini dikirim dalam siklus enam tahun dan hasilnya akan ada di dalam laporan komite warisan dunia dan dilanjutkan ke General Conference of UNESCO.

Ada pun klasifikasi dari konvensi *intangible world heritage* dari UNESCO sendiri. Yang pertama adalah definisi dari *Intangible Cultural Heritage* sendiri adalah praktik, representasi, ekspresi, pengetahuan, keterampilan, instrumen, objek, artefak dan ruang budaya yang terkait dengan hal tersebut –bahwa komunitas, kelompok dan dalam beberapa kasus individu mengakui sebagai bagian dari warisan budaya mereka. *Intangible Cultural Heritage* ditransmisikan dari generasi ke generasi, secara terus menerus diciptakan kembali oleh masyarakat dan kelompok dalam menanggapi lingkungan mereka, interaksi dengan alam dan juga sejarah mereka, dan memberi rasa identitas dan kontinuitas sehingga mendorong penghormatan terhadap keanekaragaman budaya dan kreatifitas manusia. Tujuan dari konvensi ini merupakan pertimbangan akan diberikan semata-mata pada warisan yang *Intangible* atau tak benda yang kompatibel dengan instrumen hak asasi manusia internasional yang ada, serta dengan persyaratan saling menghormati antara masyarakat, kelompok dan individu, dan pembangunan berkelanjutan.¹⁶

Intangible Cultural Heritage sebagaimana didefinisikan dalam paragraf di atas dimanifestasikan dalam domain berikut:

- a. Tradisi dan ekspresi lisan, termasuk bahasa sebagai wahana warisan budaya tak benda;
- b. Seni pertunjukan;
- c. Praktik sosial, ritual dan kegiatan yang meriah

¹⁶ CONVENTION FOR THE SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE diakses dalam <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540> pada (28/5/2019)

- d. Pengetahuan dan praktik yang berkaitan dengan alam dan alam semesta;
- e. Keahlian tradisional.

Perlindungan atau “*Safeguarding*” berarti langkah-langkah yang bertujuan untuk memastikan kelangsungan warisan budaya tak benda, termasuk identifikasi, dokumentasi, penilititan, pelestarian, perlindungan, promosi, peningkatan, transmisi, khususnya melalui pendidikan formal dan nonformal, serta revitalisasi dari berbagai aspek warisan.

Perbedaan mendasar antara konsep *Intangible* dan *Tangible* terhadap warisan dunia dari UNESCO dari segi major lebih di klasifikasikan dalam bentuk *Built Heritage* seperti arsitektur dan bangunan, *urban Landscape*, monumen, galeri, museum, teater. Dan *Intangible heritage* lebih kepada tradisi lokal dan gaya hidup, nilai-nilai dan kepercayaan lokal, pengetahuan dan keterampilan dan hal lain dari budaya lokal yang signifikan.¹⁷

¹⁷ **Defining an EU indexing system to standardize retrieval in the CH domain**
diakses dari https://www.researchgate.net/figure/1-Representing-tangible-and-intangible-heritage-for-retrieval_tbl1_254765129 (28/5/2019)

2.2 Sejarah Terbentuknya Washoku

Budaya makanan Jepang tidak dapat dipungkiri berkembang melalui faktor-faktor dari luar, selama periode Jomon sekitar 13.000 SM hingga 300 SM “*the Legacy of the Rice*” menjadi warisan yang berasal dari benua Asia. Budaya makanan Jepang secara historis diterima dari makanan dan masakan eksotis yang kemudia di padukan dengan masakan tradisional.¹⁸ Dan ini berakibat masakan Jepang di pandang menjadi tidak tepat dan ambigu. Bahkan makanan pokok Jepang yaitu beras, ketika dipertimbangkan secara historis menjadi bagaian yang tidak terlalu penting di masyarakat Jepang hingga pertengahan era modern yang dimulai sekitar 1500 M. Kepopuleran beras ini dikarenakan pandangan beras yang merupakan produk sampingan dari penjatahan makanan selama Perang Dunia II.¹⁹

Pada kepemimpinan politik era Meiji pada 8 September 1868 hingga 30 Juli 1912 mulai di bentuk rangkaian pembentukan masakan nasional Jepang, dimana ini menjadi kebutuhan untuk pembentukan Jepang sebagai Negara modern. Masakan barat secara bertahap mulai masuk dan mempengaruhi masakan Jepang. Banyak faktor yang menjadi pemicu terhadap westernisasi terhadap masakan Jepang, mulai dari media masa dalam pendidikan formal, majalah atau militer. Dan akhirnya masakan modern dari barat berubah dari *Western* menjadi

¹⁸ I. Kumakura, *Nihon-ryori Bunka-shi: Kaiseki wo Chushin ni*, Kyoto: Jimbun Shoin, 2002, p. 250

¹⁹ P. Francks, “Consuming rice: Food, ‘traditional’ products, and the history of consumption in Japan,” *Japan Forum*, vol. 19, pp.147–168, Jun 2007.

masakan Jepang dan secara bertahap terus menyebar ke seluruh wilayah Jepang.²⁰

Seiring dengan munculnya masakan barat, kata *washoku* muncul pada era Meiji di tahun 1868-1912. Washoku didefinisikan sebagai “masakan bergaya Jepang” atau “masakan Jepang sebagai nama asli untuk *Yoshoku* (makanan gaya barat)”. Washoku Jepang atau masakan orang Jepang muncul sebagai bentuk perlawanan terhadap masakan barat. Semua masakan Jepang diberi label washoku berdasarkan perbedaan mendasar dari masakan barat.²¹

Pembentukan masakan nasional Jepang terjadi dari periode Meiji hingga periode Taisho (30 July 1912 sampai 25 Desember 1926). Tujuan dari pembentukan ini untuk terhubung dengan Negara barat, dalam proses yang bertujuan untuk mencapai citra Jepang yang modern dengan menggabungkan masakan barat dengan washoku yang melampaui keragaman regional.

²⁰ N. Harada, *Washoku to Nihon-bunka: Nihon-ryori no Syakaishi*, Tokyo: Shogakukan, 2005, p.250.

²¹ *ibid*



Gambar 1. Washoku

Setelah itu, masakan Cina dan Korea memasuki budaya bangsa imperialistik, yang pada saat itu kecenderungan imperialistik meningkat pada awal periode Showa di tahun 1926-1989. Namun, disisi lain ada upaya yang dilakukan Jepang dalam meningkatkan peminat masakan khas Jepang. Pendekatan *Sen no Rikyu* yang merupakan ahli teh abad 16, memberikan simbol masakan Jepang yang lebih otentik menggunakan *kaiseki* atau hidangan yang beragam pada

upacara minum teh yang digelar. Melalui upaya Kitaoji Rosanjin dan Teiichi upacara minum teh mengalami kebangkitan selama periode ini.²²

Setelah kekalahan Jepang pada Perang Dunia II, sektor ekonomi Jepang mulai terpengaruh dengan munculnya kelas ekonomu terutama munculnya kelas menengah, makanan lebih dibebaskan dan berlimpah dan juga pilihan makanan yang meningkat. Ini merupakan bentuk dari demokratisasi untuk masakan Jepang dan juga pengaruh dari kebijakan *iron triangle* yang mempengaruhi rezim tersebut. Selama periode awal pasca perang, Amerika adalah bentuk dari perwakilan demokrasi barat dan penting bagi Jepang untuk menjaga jarak dalam menjaga identitasnya. Seperti pengganti beras yang dikenalkan budaya barat dengan roti, kebiasaan makan, proses memasak dan tata krama di meja makan. Dengan cara inilah, mengenai makanan Jepang sebagai masakan nasional, keberadaan ini menjadi bentuk yang berbeda dalam mendefinisikan Jepang melalui *the sense of Japanese*.²³

2.2.1 Latar Belakang Washoku Diplomacy

Jepang menjadi salah satu Negara dengan *soft power* yang banyak di perbincangkan pada tahun 2000-an, beberapa ahli menyebut Jepang sebagai “*soft power superpower*”.²⁴ Penggunaan makanan sebagai instrumen *soft power* yang digunakan Jepang di hubungkan bagaimana penggunaan gastrodipomasi yang digunakan Jepang tentang identitas nasional dan branding Negara.

²² I. Kumakura, *Nihon-ryori Bunka-shi: Kaiseki wo Chushin ni*, Kyoto: Jimbun Shoin, 2002, p. 250.

²³ N. Harada, *Washoku to Nihon-bunka: Nihon-ryori no Syakaishi*, Tokyo: Shogakukan, 2005.

²⁴ Watanabe, Y., & McConnell, D. L. (Eds.). (2008). *Soft Power Superpowers: Cultural and National Assets of Japan and the United States*. M.E. Sharpe.

Dalam proses promosi makanan tertentu yang ada diseluruh dunia mengikuti proses mendasar dalam standarisasi “gastrodiplomasi” dalam kebiasaan makan yang mengarah pada terciptanya masakan nasional. Namun secara luas beberapa ahli mengatakan bahwa tidak ada hal yang disebut “masakan nasional” dan banyak masakan hanya muncul di zaman modern. Tetapi, secara khusus dalam kasus Jepang menunjukkan bagaimana konsep masakan Jepang modern dibangun di atas “*Japanese-WesternChinese tripod*” yang menggabungkan kebiasaan makanan lokal Jepang yang sudah ada sebelumnya dengan pengaruh dari Cina dan Barat.²⁵

Ada perbedaan mendasar dari istilah washoku itu sendiri, dalam istilah washoku perbedaan terletak dimana washoku atau *nihonshoku* yang terdiri dari karakter Cina untuk *Wa* yang merupakan nama lama untuk Jepang dan *Shoku* yang tergantung dalam penggunaannya, dapat berarti makanan, diet, makan dan *Nihon Ryori* yang berarti masakan Jepang. Menurut MAFF, washoku memiliki arti yang lebih luas dan ini tidak hanya mengacu pada makanan tetapi terdapat aspek-aspek budaya yang terkandung didalamnya. Pemerintah Jepang dan MAFF biasanya menggunakan istilah washoku atau *nihonshoku* pada masakan Jepang untuk mempromosikan kepada Negara luar.²⁶

Struktur dasar dari washoku itu sendiri digambarkan dengan “satu sup dan tiga hidangan” yang berarti makan dengan nasi dan lauk, sup dan acar. Washoku menghasilkan bagaimana karakter yang khas dalam menikmati hidangan nasi dan

²⁵ Cwierka, K. J. (2006). Modern Japanese cuisine: Food, power and national identity. Reaktion Books.

²⁶ Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan (MAFF) (2015). Shokuryō nōgyō nōson kihon keikan (Basic Plan for Agriculture and Rural Areas). Diakses dalam <http://www.maff.go.jp/e/> (6/12/2018)

yang lainnya. Terdapat empat elemen yang terkandung di dalam washoku yang pertama adalah *foodstuff* atau bahan makanan. Di Jepang terdapat empat musim yang berbeda dan iklim yang sedang dan hujan. Produksi agrikultur dipanen dengan iklim yang beragam, begitu juga dengan produktivitas yang dihasilkan di laut, Jepang dikelilingi oleh tempat penangkapan ikan yang produktif, dimana arus Jepang dan arus Oyashio bertabrakan dan menyebabkan produktivitas ikan di Jepang menjadi lebih produktif. Dibandingkan dengan Norwegia yang hasil perikanan mencapai 90% dan hanya terdapat delapan varietas ikan, Jepang memiliki 28 varietas ikan. Fakta ini menunjukkan bagaimana banyak jenis ikan yang didapat di Jepang.²⁷

Yang kedua adalah *dishes* atau peralatan makan, metode memasak yang digunakan Jepang seperti mengukus dan merebus dan peralatan yang digunakan Jepang yang cocok untuk memproses berbagai jenis bahan makanan yang dihasilkan. Yang ketiga adalah nutrisi, washoku memiliki asupan nutrisi yang lebih seimbang dan rendah kalori jika dibandingkan dengan makanan pada umumnya. Dan yang keempat adalah *hospitality*, pola pikir menyapa tamu diperhatikan secara hati-hati bukan hanya memberikan layanan tetapi juga lebih menghargai para tamu. “*itadaki-masu*” dan “*gochisou-sama*” merupakan bentuk kata terima kasih sebelum dan sesudah makan, dan juga merupakan bentuk keramahtamahan dan memberikan rasa kepuasan kepada yang memberikan hidangan.

²⁷ Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan (MAFF) Washoku, traditional Dietary Culture of the Japanese. Diakses dalam http://www.maff.go.jp/e/japan_food/washoku/ (23/3/2019)

2.2.2 Tujuan Terbentuknya Washoku Diplomacy

Bagi masyarakat Jepang washoku merupakan tujuan bagaimana keramahtamahan terbentuk melalui makanan. Washoku bagi orang Jepang bukan sekedar warisan kuliner, tetapi melampaui kebutuhan dasar untuk makanan itu sendiri yang terhubung dalam pentingnya melihat dari sisi kesehatan dan kepuasan para tamu. Ini merupakan istilah lain dari *omotenashi* atau filosofi Jepang tentang keramahan. Dan adapun tujuan terbentuknya washoku sebagai instrumen diplomasi diantaranya bagaimana Jepang menggunakan washoku sebagai strategi branding Negara yang dimulai pada tahun 2000 an, dan mengenalkan slogan “*intellectual property nation*”, strategi ini dirancang oleh perdana menteri Juichiro Koizumi pada tahun 2002.²⁸

Tujuan lainnya bagaimana washoku mempunyai hubungan atau keterkaitan dengan keberlanjutan sumber daya alam dan masyarakat. Terkait dengan dasar keputusan Jepang memilih washoku bahwa makanan merupakan “keterkaitan dengan semangat esensial dalam menghormati alam yang terkait dengan penggunaan sumber daya alam yang berkelanjutan” dan “keberpihakan praktik pada konsumsi dari berbagai bahan alami, yang bersumber dari bahan lokal seperti beras, ikan, sayuran dan tanaman liar yang dapat dikonsumsi”. Dengan penjelasan mengenai bagaimana sikap penghormatan terhadap alam dan komunitas yang kohesif lebih ditekankan untuk menciptakan keputusan. Melalui faktor musim, keberagaman geografis, penggunaan makanan yang segar dan beragam dan istilah “*respect for nature*” yang diilustrasikan dengan upacara di

²⁸ Japan Patent Office. New issues and solutions towards a nation built on intellectual property https://www.jpo.go.jp/shiryoutoushin/shingikai/pdf/tizai_bukai_18_paper/siryuu_01.pdf. [in Japanese].

sawah dan festival panen untuk ikatan komunal.²⁹ UNESCO menentukan pengajuan washoku yang dilihat dari aspek-aspek seperti musim, alam, kohesi komunitas dan transmisi antargenerasi.³⁰

2.2.3 Karakteristik dan Standarisasi Washoku

Potensi cita rasa masakan Jepang di era modern sangat besar, dan banyak masakan internasional yang banyak ditemukan di restoran di seluruh negeri. Keahlian dan potensi makanan Jepang di dunia bisa dikembangkan di skala internasional, seperti ramen, sushi dan matcha yang banyak ditemukan terobosan baru dalam sensasi rasa. Washoku berada di posisi yang sedikit berbeda, konsep yang ada di dalam washoku sendiri tidak banyak diketahui banyak orang terutama di luar Jepang, meskipun didasarkan pada tradisi makanan yang ada pada berabad-abad yang lalu. Jepang memiliki tradisi dalam mewarnai setiap aspek yang ada pada makanannya, dari hidangan keluarga yang sederhana hingga pesta *kaiseki*³¹ yang rumit untuk upacara minum teh.

Washoku pada dasarnya adalah serangkaian adat istiadat dan nilai-nilai sosial yang diwariskan di rumah dan pada waktu makan bersama-sama. Pada 2013 washoku diakui oleh UNESCO's sebagai *Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity*. Aspek-aspek washoku memasuki kehidupan sehari-hari orang Jepang, contohnya saat kegiatan makan keluarga, makan siang

²⁹ Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF). Washoku as intangible cultural heritage: cherish our Washoku 2017. Diakses dalam http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1402/spe1_02.html (28/5/2019)

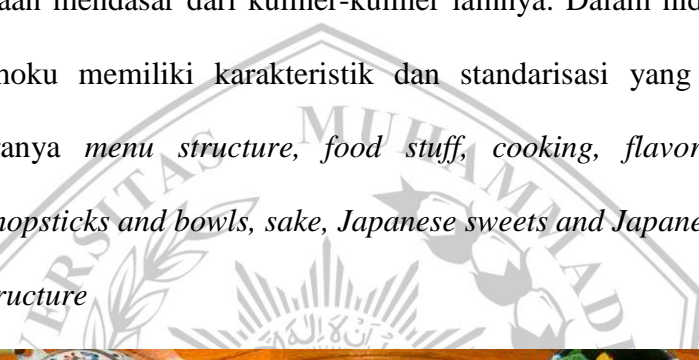
³⁰ Imazato S. Towards the intangible cultural heritage registration of washoku. Diakses dalam https://www.researchgate.net/publication/316749538_The_Myth_of_Washoku_A_Twisted_Discourse_on_the_Uniqueness_of_National_Food_Heritages (28/5/2019)

³¹ Kaiseki merupakan seni menyajikan makanan Jepang yang dilaksanakan di kalangan bangsawan.

dan mendasar dari kuliner-kuliner lainnya. Dalam kuliner ini memiliki karakteristik dan standarisasi yang berbeda-beda. Contohnya *menu structure, food stuff, cooking, flavor, chopsticks and bowls, sake, Japanese sweets and Japanese food structure*

dan mendasar dari kuliner-kuliner lainnya. Dalam kuliner ini memiliki karakteristik dan standarisasi yang berbeda-beda. Contohnya *menu structure, food stuff, cooking, flavor, chopsticks and bowls, sake, Japanese sweets and Japanese food structure*

dan mendasar dari kuliner-kuliner lainnya. Dalam ini, masakan memiliki karakteristik dan standarisasi yang berbeda-beda. Contohnya *menu structure, food stuff, cooking, flavor, chopsticks and bowls, sake, Japanese sweets and Japanese food structure*.



dan mendasar dari kuliner-kuliner lainnya. Dalam ini, masakan memiliki karakteristik dan standarisasi yang berbeda-beda. Contohnya *menu structure, food stuff, cooking, flavor, chopsticks and bowls, sake, Japanese sweets and Japanese food structure*.

beberapa hidangan tambahan. Kombinasi “satu sup dan tiga hidangan” meliputi nasi, sup dari kaldu *dashi* yang terbuat dari *kombu* atau *katsuobobushi* dan dibumbui dengan *miso* atau garam, acar seperti acar asin atau acar dengan campuran sake, lauk pauk seperti makanan panggang, direbus dan proses lainnya.

Acar di dalam washoku mempunyai karakteristik untuk menyegarkan mulut selama makan, nasi yang disajikan tidak terhitung sebagai bagian dari konsep “tiga hidangan” karena terhitung sebagai bahan dasar. Pada bagian sup yang ada di washoku, bagian tulang ikan yang dibuang saat proses *fillet* digunakan untuk membuat kaldu. Ada juga yang menggunakan sayuran dan tahu dalam membuat sup dan ini merupakan salah satu karakteristik dari washoku. Karakteristik terbesar dari konsep “satu sup dan tiga hidangan” adalah bahwa sup, acar dan hidangan yang ada di dalam washoku hanya bagian dari mengonsumsi nasi. Ada yang menyebutkan bahwa nasi adalah hidangan utama dan elemen lainnya adalah lauk. Gaya dasar washoku digunakan untuk mengonsumsi nasi dengan lauk yang terbatas dan mengendalikan asupan kalori dengan jumlah nasi.

2. *Food Stuff*

Pada kenikmatan yang ada didalam washoku didapat dari rasa asli bahan-bahan yang digunakan. Bahan-bahan di Jepang di produksi dari alam di empat musim yang berbeda dan menghasilkan viariasi yang sangat luas. Hidangan washoku dihidangkan menggunakan sayuran dan makanan laut,

ini dikarenakan bagaimana produksi jenis ikan dan sayuran tumbuh secara melimpah di seluruh Jepang.

3. *Cooking*

Ada berbagai metode dalam proses memasak di washoku seperti merebus, memanggang, mengukus, merebus, menggoreng dan *dressing*.

4. *Flavor*

unsur terpenting dalam rasa yang ada di dalam washoku adalah kaldu *dashi*. Ini merupakan dasar untuk sup miso dan sup bening dan merupakan landasan rasa yang menentukan rasa dari berbagai hidangan. Alasan kenapa orang Jepang sangat menyukai *dashi* adalah umami, dalam buku masakan yang di tulis pada periode Edo mengatakan “*dashi* adalah dasar dari memasak” dan pada tahun 1907, Dr. Kikunae Ikeda adalah orang pertama yang menemukan bahwa salah satu kandungan *umami* adalah asam glutamat dan umami sekarang dikenal luas sebagai indera perasa kelima selain rasa manis, asin, pahit dan asam.

5. *Nutrition*

Washoku juga terkenal dengan keseimbangan gizi yang sangat baik yang terdiri dari elemen-elemen seperti sayuran, ikan, nasi dengan memperhitungkan keseimbangan nutrisi didalamnya. Pada saat ini washoku telah diterapkan di sekolah untuk menu makan siang.

6. Arrangement

Spring

The plate with a cherry blossom pattern adds floridness as if a flower bloomed on the table. Sashimi is garnished with vinegared parsnip root and wild-grown *nori* seaweed.



Summer

Ice is filled inside a slightly deep glass bowl. You can feel the coolness both with eyes and tongue. Sashimi is garnished with *shiso* (Japanese basil) buds and Malva nut.



Autumn

The plate is the shape of a chrysanthemum, the flower of autumn, and combined with the deep color, provides an atmosphere that goes well with autumn. Sashimi is garnished with *iwatake* mushroom and chrysanthemum petals.



Winter

The crane is a lucky charm and motif that is also used for the New Year table. Sashimi is garnished with *Suizenji nori* and purple *shiso* shoot.



Washoku juga memperhitungkan bagaimana tata ruang menjadi poin penting dalam menikmati hidangan. Dalam acara khusus seperti *kaiseki* untuk minum teh, persiapan khusus dalam menyambut tamu sangat diperhitungkan. Pada hidangan yang di sajikan di rumah, meskipun persiapan yang dilakukan tidak serumit yang dilakukan pada acara *kaiseki*, makanan di hias seolah-olah memberikan nuansa kegembiraan.

7. *Chopsticks and Bowls*



Tradisi menggunakan sendok dalam mengonsumsi makanan di Jepang menghilang sejak periode Nara dan orang Jepang mulai menggunakan sumpit sebagai alat makan. Dan ini membentuk gaya makan orang Jepang dalam menggunakan sumpit dan satu tangan memegang mangkuk.

8. *Sake*



Salah satu elemen yang sangat diperlukan di dalam washoku adalah Sake Jepang, sake Jepang terbuat dari beras dan salah satu “*national liquor*” negara Jepang.

9. *Japanese Sweet and Japanese Tea*



Makanan manis juga menjadi bagian dari washoku, makanan manis ini di bagi menjadi *jonamagashi* untuk para tamu, *manju* dan *mochi-gashi* yang di makan sehari-hari. Selain makanan manis teh Jepang juga menjadi bagian dari washoku, aroma dan *umami* khas dari teh Jepang adalah inti dari budaya Jepang.

Washoku sendiri dimulai dengan pemilihan bahan-bahan makanan setelah itu menu dikomposisikan dengan mempertimbangkan nutrisi yang ada didalam washoku sendiri, setelah itu makanan di sajikan dengan kermahtamahan dan bagaimana menyantap makanan juga merupakan elemen yang penting. Washoku menggunakan ekspresi yang terkandung filosofi didalamnya, seperti “*Itadaki-masu*” dan “*Gochiou-sama*” ini di ucapkan pada saat sebelum dan setelah makan, akan tetapi ekspresi ini tidak hanya ucapan terima kasih kepada orang yang telah

menyajikan makanan, tapi juga kepada alam dimana bahan makanan berasal dari sana, dan untuk nenek moyang serta pencipta yang memberikan dan merawat alam.³²

Masyarakat Jepang hidup dengan alam dimana alam menunjukkan bagaimana perbedaan aspek melalui wilayah dan musim, dan mengiolah berbagai macam gaya yang berbeda melalui budaya masakan. Adapun alasan mengapa washoku menjadi bagian dari budaya, bagi masyarakat Jepang alam tidak hanya memberikan berkah, kehidupan masyarakat Jepang di lalui dengan menyatu dengan alam secara mendalam, dengan menerima lingkungan dari segi geografi atau iklim. Alasan pertama mengapa washoku merupakan bagian dari alam adalah washoku dari sisi sifat spiritual , sebelum teknologi dan ilmu pengetahuan berkembang seperti sekarang, keberadaan alam ada melebihi manusia. Orang-orang merasakan keberadaan tuhan ada pada keberadaan alam itu sendiri, dan berdia untuk panen besar dan panen yang berkualitas. Kebahagiaan dan rasa terimakasih akan hasil alam di utarakan melalui pengadaan festival. Gaya hidup memelihara sifat dalam penghormatan kepada alam yang membawa berkah dalam bentuk makanan. Adapun pada bagian ini, pada musim dingin seluruh keluarga beerjasama untuk membuat lobak *daikon*. Lobak ini direbus lalu direndam dalam air es yang jernih dan bersih, kemudian dikeringkan dalam anginnya musim dingin. Dalam proses ini mengajarkan untuk kebijaksanaan kehidupan dengan semangat hidup dengan alam, memanfaatkan musim dingin dari pada menghindarinya.

³² The reason why WASHOKU is a part of Japanese culture diakses dalam http://www.maff.go.jp/e/japan_food/washoku/ (28/5/2019)

Yang kedua adalah sifat sosial dari washoku, dalam kegiatan sehari-hari di meja makan, perayaan, festival, dan acara tahunan, washoku telah di warisi oleh orang-orang yang makan melalui keberkahan dari alam secara bersama-sama. Washoku memainkan peran dari landasan sosial masyarakat, melalui pertemuan keluarga, pertemuan masyarakat dan lainnya. Di Desa Sai yang terletak di ujung Shimokita terdapat festival *Yanonemori Hachimangu* setiap September. Selama tiga hari festival semua rumah menjaga pintu tetap terbuka, dan menyambut setiap tamu dan minum bersama. Orang Jepang meyakini Dewa mengunjungi semua tempat di desa selama tiga hari dan orang-orang berbagi meja dan memperkuat ikatan di antara mereka.

Yang ketiga, sifat fungsional washoku, secara alami, makana juga memiliki sifat fungsional untuk menyediakan kebutuhan kehidupan manusia. Washokum yang menggunakan bahan-bahan alam juga mewakili budaya makanan sehat dengan keseimbangan gizi. Selain itu, makna hidangan untuk perayaan terdapat “fungsi” berharap untuk kesehatan dan umur panjang.³³

Yang keempat sifat regional washoku, bervariasi secara luas di seluruh Jepang, budaya makanan yang sangat beragam telah dikembangkan di berbagai daerah. Dari Hokkaido ke Okinawa, setiap wilayah memasok kebutuhan di wilayah tersebut, dan mengembangkan budaya makanan asli hingga periode modern awal. Dengan kata lain, WASHOKU adalah simbol budaya regional di Jepang. Salah satunya "Aenokoto," sebuah ritual yang diwariskan di Oku-Noto,

³³ Respect for Nature of Washoku diakses dalam http://www.maff.go.jp/e/japan_food/washoku/ hal 7 (28/5/2019)

Prefektur Ishikawa. Ini adalah ritual pertanian untuk mengucapkan terima kasih kepada para dewa sawah panen tahun ini. “Ae” berarti “keramahmatan,” dan “koto” berarti “festival.” Dari musim dingin hingga musim semi, para dewa sawah diundang dan disambut ke dalam rumah. Berkat melimpah dari gunung, laut, dan ladang Wilayah Noto ditawarkan kepada para dewa. Contoh lain adalah budaya makanan di Desa Sai yang terletak di Semenanjung Shimokita, Prefektur Aomori. Kebiasaan menggunakan banyak makanan yang diawetkan yang terbuat dari sayuran dan tanaman liar yang dapat dimakan dikembangkan, dan tradisi telah dilestarikan dengan baik sampai sekarang, dengan hidangan tradisional yang unik diwarisi. Osechi-ryori (hidangan tahun baru) yang unik di wilayah ini dinikmati di Tahun Baru, berharap kesehatan dan kesehatannya. Contoh-contoh ini menunjukkan bahwa gaya hidup hidup dengan alam mengembangkan hidangan unik dan kebiasaan diet di berbagai daerah di Jepang, membentuk WASHOKU. Contoh lain adalah penggunaan *Mizu*, *mizu* sendiri merupakan jenis tanaman liar yang dapat dimakan di seluruh wilayah Tohoku. Penggunaan mizu dan kaldu konbu hidangan ini memiliki arti bahwa gunung dan laut hidup berdampingan dalam satu hidangan.³⁴

³⁴ ibid

Pihak ICH memberikan keputusan mengenai terdaptarnya washoku kedalam warisan budaya tak benda dunia melalui *Decision of the Intergovernmental Committee*: 8.COM 8.17

1. Jepang telah mencalonkan Washoku, budaya diet tradisional Jepang, terutama untuk perayaan tahun baru (No. 00869) untuk prasasti pada Daftar Perwakilan Warisan Budaya TakBenda Kemanusiaan:

Washoku adalah praktik sosial berdasarkan serangkaian keterampilan, pengetahuan, praktik dan tradisi yang terkait dengan produksi, pemrosesan, persiapan dan konsumsi makanan. Ini terkait erat dengan pemanfaatan sumber daya alam secara berkelanjutan. Pengetahuan dasar dan karakteristik sosial dan budaya yang terkait dengan washoku biasanya terlihat selama perayaan tahun baru. Jepang membuat berbagai persiapan untuk menyambut para dewa di tahun yang akan datang, menumbuk kue beras dan menyiapkan makanan khusus dan hidangan berdekorasi indah menggunakan bahan-bahan segar, yang masing-masing memiliki makna simbolis. Hidangan ini disajikan pada peralatan makan khusus dan dibagikan oleh anggota keluarga atau secara kolektif di antara masyarakat. Praktik ini mendukung konsumsi berbagai bahan alami yang bersumber secara lokal seperti beras, ikan, sayuran dan tanaman liar yang bisa dikonsumsi.

Keputusan berdasarkan informasi yang disertai berkas-berkas, nominasi telah memenuhi kriteria untuk prasasti pada Daftar Perwakilan berikut.³⁵

- R.1: Ditransmisikan dari generasi ke generasi, washoku memainkan peran penting dalam memperkuat kohesi sosial di antara orang-orang Jepang sambil memberikan rasa identitas dan kepemilikan;
- R.2: Prasasti Washoku dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya warisan budaya takbenda secara umum, sambil mendorong dialog dan penghormatan terhadap kreativitas manusia dan lingkungan, serta mempromosikan makan sehat;
- R.3: Tindakan pengamanan untuk melindungi dan mempromosikan washoku di berbagai daerah di Jepang, termasuk penelitian, pencatatan dan peningkatan kesadaran melalui pendidikan dan pertukaran budaya, akan dilaksanakan oleh asosiasi masyarakat sipil dan pemerintah;
- R.4: Masyarakat, perorangan, lembaga penelitian dan otoritas lokal berpartisipasi dalam proses nominasi dalam jumlah besar dan masyarakat memberikan persetujuan atas dasar informasi awal tanpa paksaan;
- R.5: Washoku, budaya makanan tradisional Jepang diidentifikasi sebagai warisan budaya takbenda dengan partisipasi masyarakat, kelompok dan individu dan dimasukkan pada tahun 2012 dalam Inventarisasi Warisan Budaya TakBenda di Jepang.

³⁵ Decision of the Intergovernmental Committee: 8.COM 8.17
<https://ich.unesco.org/en/decisions/8.COM/8.17> diakses pada 03/05/2019

2. Menulis washoku, budaya makanan tradisional Jepang, terutama untuk perayaan tahun baru di Daftar Perwakilan Warisan Budaya Takbenda Kemanusiaan.

Timeline pendaftaran washoku ke dalam ICH

